

Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu

Rafał Hryszko (rec.): Jarosław Dumanowski, Andrzej Pawlas, Jerzy Poznański, *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa 2010, ss. 143.

W ciągu ostatnich lat na rynku księgarskim stopniowo pojawiają się książki poświęcone kulturze kulinarnej dawnych wieków. Jedną z nich są *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego*, opatrzone tytułem *Przepisy z najstarszej polskiej książki*

kucharskiej z 1682 roku. Zamieszczenie tej adnotacji sugeruje, że mamy do czynienia z wyborem przepisów z najstarszego polskiego zabytku kulinarnego, jaką jest praca nadwornego kuchmistrza Lubomirskich – Stanisława Czernieckiego. Tymczasem już wstępne zapoznanie się z treścią publikacji pozwala stwierdzić, że nie jest ona zwyczajną edycją wybranych receptur kulinarnych ze schyłku XVII w.

Praca ma przejrzysty i przemyślany układ. Publikację otwiera odautorskie wprowadzenie (s. 9–10), z którego dowiadujemy się, że jest ona efektem współpracy trzech osób. Pierwsza z nich to Jarosław Dumanowski, profesor Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, znawca dziejów kuchni minionych wieków, autor licznych publikacji poświęconych tradycjom kulinarnych dawnej Rzeczypospolitej. Drugi z autorów – Andrzej Pawlas to kucharz praktyk, aktualnie szef kuchni jednej z warszawskich restauracji, skupiający swoje zainteresowania również wokół rekonstrukcji potraw dawnej kuchni. Trzeci z wymienionych autorów to Jerzy Poznański – nauczyciel, wychowawca młodzieży, działacz społeczny, a nade wszystko znany restaurator, w ostatnich latach współpracujący z działem edukacji Muzeum w Wilanowie.

Połączenie wiedzy teoretycznej dotyczącej dawnej kuchni polskiej z umiejętnościami praktycznymi profesjonalistów zaowocowało nie tylko wspólnym odczytaniem tekstu historycznego, lecz przyniosło niezwykle efekt w postaci 30 dawnych receptur kulinarnych, które zostały zaadaptowane do realiów współczesnej kuchni.

Wybrane przepisy pochodzą z najstarszej, XVII-wiecznej polskiej książki kucharskiej *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* autorstwa Stanisława Czernieckiego<sup>1</sup>. Celem autorów, jak czytamy we wprowadzeniu, było rozbudzenie wśród czytelników zainteresowania historią ojczyzną i „posmakowania czasów, gdy Polską władał Jan III i Marysieńka”. W tej części książki znajdujemy również zapowiedź powstania kolejnych publikacji poświęconych kuchni staropolskiej<sup>2</sup>.

Po krótkim wprowadzeniu następuje obszerny wstęp autorstwa Jarosława Dumanowskiego, noszący tytuł *Historia od kuchni* (s. 11–46). Ta część pracy została podzielona na trzy podrozdziały. Pierwszy z nich, *Jedzenie zmienne jest* (s. 13–24), wprowadza czytelnika w problematykę tradycji kulinarnych na przestrzeni wieków. Autor, znakomity znawca przedmiotu, zaczyna od podważenia obiegowych opinii dotyczących niezmienności charakteru konsumpcji w ujęciu retrospektywnym. Wskazuje, że jedzenie podlega nieustannym fluktuacjom,

---

<sup>1</sup> Księga kucharska Stanisława Czernieckiego została opublikowana w całości w 2009 r.; zob. S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* [w:] *Monumenta Poloniae Culinarum*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, t. 1, Warszawa 2009.

<sup>2</sup> Pod koniec 2011 r. ukazały się dwie kolejne publikacje, tym razem poświęcone staropolskiemu cukiernictwu: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne* [w:] *Monumenta Poloniae Culinarum*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, t. 2, Warszawa 2011; J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodczyce*, Warszawa 2011.

podobnie jak zmieniają się gusta w poszczególnych epokach. Następnie podkreśla, że jest ono materia historyczną i zasługuje na wszechstronne badania, nieograniczające się do wybranego aspektu. Jednocześnie postuluje, by do używanych dotąd narzędzi badawczych, takich jak słowo i obraz, dołączyć smak.

Takie podejście do badań nad rodzimą kuchnią na gruncie polskim jest nie tylko oryginalne, ale i nowatorskie, dotyczy bowiem materii przez długie lata deprecjonowanej w refleksji naukowej. Aby przybliżyć niniejszą problematykę, Autor wstępu w interesujący sposób przedstawia zmianę nastawienia środowiska badaczy do problematyki żywieniowej. Ukazuje podstawowe kierunki badawcze i przedstawia aktualny stan badań w zakresie analizowanej tematyki. Jak wskazuje, pierwszym etapem było postrzeganie problematyki kulinarnej jako elementu badań nad życiem codziennym. Kolejnym – analiza wybranych aspektów, podejmowana przez badaczy związanych z tzw. szkołą *Annales*. Dopiero w latach 80. XX w. uczyniony został kolejny krok w refleksji naukowej nad kulinariami. Były to dokonania francuskiego badacza Jeana-Louisa Flandrina, twórcy ciągle mało znanego w Polsce dziedziny wiedzy – gastronomii historycznej<sup>3</sup>. To nowy i stosunkowo młody kierunek badań nad historią i kulturą

żywienia. Jego specyfika polega nie tylko na wnikliwym poznaniu dawnych jadłospisów, zasad przygotowywania potraw itp., ale i na współczesnym odtwarzaniu niejednokrotnie zapomnianych potraw<sup>4</sup>. Należy podkreślić, że na zachodzie Europy gastronomia historyczna jest popularną dziedziną wiedzy, o czym świadczą m.in. publikacje francusko- czy katalońskojęzyczne<sup>5</sup>. Niestety, w Polsce wciąż jest praktycznie nieznaną. Z tej perspektywy ta część opracowania Dumanowskiego, poprzedzająca zasadniczą część publikacji, to jedno z nielicznych (jeśli nie jedyne) w polskiej literaturze przedmiotu przybliżenie problematyki zasad gastronomii historycznej. Samo to decyduje już o szczególnej wartości i znaczeniu omawianej publikacji.

Dalszy fragment nie odbiega od standardów wyznaczanych przez zasady edytorskie. I tak, drugi podrozdział wprowadzania został poświęcony Stanisławowi Czernieckiemu i jego dziełu – *Compendium ferculorum*

---

*L'Europe à table. Histoire et recettes*, A. Dierkens, L. Plouvier (red.), Bruxelles 2003, Vol. 1, s. 7–10.

<sup>4</sup> Informacje bibliograficzne dotyczące innych publikacji J.L. Flandrina zamieszcza m.in.: J. Dumanowski, *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego* [w:] *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, S. Czerniecki [w:] *Monumenta Poloniae Culinaris*, wyd. i oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj, t. 1, Warszawa 2009, s. 13.

<sup>5</sup> Dla przykładu: O. Redon, F. Sabban, S. Serventi, *Gastronomie au Moyen Age. 150 recettes de France et d'Italie*, Rennes 2001 (wcześniejsze wydania: 1991, 1993, 1995); F. Sabban, S. Serventi, *La gastronomie à la Renaissance. 100 recettes de France et d'Italie*, Paris 1997; I. Maranges, *Dolços medieval per avui*, Tarragona 1998; idem, *La cuina catalana medieval, un festi per als sentits*, Barcelona 2006.

---

<sup>3</sup> Zwięzłą charakterystykę badań J.L. Flandrina podaje: T. Falkowski, *Jean-Louis Flandrin jako historyk smaku i praktyk żywieniowych* [w:] *Smak i historia. Metodologia, źródła, perspektywy*, Toruń 2012 (w druku); O gastronomii historycznej m.in. A. Dierkens, *La „gastronomie historique”: un champ de recherches, une collection, un livre* [w:]

*albo zebranie potraw*<sup>6</sup>. Autor w przystępny sposób omówił drogę, jaką Czerniecki przebył od pól bitewnych do kuchni magnackiej Lubomirskich. Najpierw żołnierz, później podstoli żytomierski, wreszcie organizator wesela córki Jerzego Sebastiana Lubomirskiego w 1661 r., gdzie zabłysnął talentem kulinarnym. Związany kolejno z dworem Zamoyskich, Lubomirskich i króla Michała Korybuta Wiśniowieckiego, przez lata doskonalił swój talent kuchmistrzowski. Swoje doświadczenia kulinarne spisał w księdze *Compendium ferculorum...*, zawierającej ponad 333 przepisy na rozmaite potrawy. Od samego początku jego dzieło znalazło uznanie u ówczesnych smakoszy. O skali popularności świadczy fakt, że w latach 1682–1821 ukazało się blisko dwudziestokrotnie (wprawdzie pod różnymi tytułami, ale z niezmienną treścią)! Natomiast w 2. ćwierci XIX w. dzieło popadło w zapomnienie.

W trzecim podrozdziale wstępu Autor zamieścił obszerną charakterystykę kuchni staropolskiej, podważając przy tym obiegowe stereotypy związane z polskimi potrawami czasów nowożytnych<sup>7</sup>. W kuchni czasów Jana III Sobieskiego wykorzystywano duże ilości ryb, drobiu i wołowiny, raczej gardząc przy tym wieprzowiną i zupami. Uwielbiano natomiast rozmaite konfekty, czyli słodczyce przygotowywane na bazie cukru. W tamtych czasach uchodził on za przy-

prawę, którą dodawano nawet do potraw mięsnych. Łączono przeciwstawne smaki, takie jak słodki i kwaśny, co stanowiło swego rodzaju anachronizm, w XVII w. obecny praktycznie jedynie w Polsce. To niektóre z cech ukazujących odmienną ówczesnej kuchni polskiej i jej wyjątkowość na tle innych zwyczajów gastronomicznych reszty Europy.

Jarosław Dumanowski nie kryje swojego zafascynowania ówczesną kuchnią polską i pewnie ów fakt stał się pobudką do podjęcia działań mających na celu jej odtworzenie. Proces ten nie był łatwy, a sam Autor – w pełni świadomy współczesnych ograniczeń i trudności. W pierwszym rzędzie – jak pisze – wynikają one z braku wielu składników dawnych przepisów, np. powszechne niegdyś kapłony są dziś praktycznie niedostępne, niełatwo też znaleźć szafran czy łój wołowy. Omawiając te kwestie, pomija niedostępność dawnych narzędzi i brak wiedzy i umiejętności dawnych kuchmistrzów, które niejednokrotnie decydowały o jakości przyrządzanych potraw. Słusznie jednak zauważa, że w tej sytuacji „przywracanie zapomnianej kuchni staropolskiej musi się więc odbywać na przekór najbardziej nieoczekiwanym przeszkodom oraz w granicach prawa i zdrowego rozsądku”.

Dla Jarosława Dumanowskiego podejście Czernieckiego do kuchni stanowi kwintesencję sarmatyzmu. W jego opinii był on zdecydowanym patriotą, który na pierwszym miejscu stawiał potrawy narodowe, choć *de facto* wykorzystywał doświadczenia innych gastronomii europejskich. Kuchnia autora *Compendium ferculorum* to kuch-

<sup>6</sup> J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Warszawa 2010, s. 25–36.

<sup>7</sup> Ibidem, s. 37–46.

nia w pełni barokowa. Kuchnia iluzji, zaskoczeń, wywołująca podziw. Przykładem może być szczupak przygotowany na trzy sposoby (smażony, pieczony i gotowany; *Szczuka całkiem nierozdzielna, nie rozkrąjana, smażona głowa, warzony środek do rosółu albo kaszanatu, pieczony ogon*, wspomniany w *Panu Tadeuszu* Mickiewicza) oraz kapłon we flaszy<sup>8</sup>. To wreszcie kuchnia narodowa, jak chciał Czarniecki – w pełni rodzima i oryginalna, oficjalnie gardząca obcymi naleciałościami i wpływami, np. używaniem wina do potraw. Słowem – szczytowe osiągnięcie polskich Sarmatów.

Mając na uwadze filozofię towarzyszącą Czarnieckiemu przy komponowaniu swojego zbioru przepisów, współczesny badacz musi zachować daleko posuniętą ostrożność i krytycyzm, próbując go ocenić. Tych cech nie brakuje Autorowi wstępu. Dzięki widocznej fascynacji dawną kuchnią Jarosław Dumanowski podważa obiegowe opinie budowane na słabej znajomości materii kuchni staropolskiej lub jej opatrzonej interpretacji (czego przykładem mogą być wymienione powyżej przepisy). W pierwszym rzędzie zauważa, że „kulinarny sarmatyzm Czarnieckiego jest widoczny na poziomie deklaracji, ogólnych stwierdzeń i zapowiedzi”<sup>9</sup>. Natomiast rzeczywistość jest zgoła odmienna. Kapłon we flaszy okazuje się importem z francuskiej książki kucharskiej z 1651 r., a tak krytykowane przez siebie wino Czarniecki dodawał do licznych

potraw. Nie gardził przy tym rozmaitymi frykasami (np. białym daniem, franc. *blanc manger*) czy hiszpańskimi oraz włoskimi specjałami. Można więc zasadnie zapytać: w czym tkwi oryginalność Czarnieckiego? Autor wprowadzenia nie daje jednoznacznej odpowiedzi, bo takowa nie jest możliwa. Z pewnością wiąże się ona z szeroko pojętym sarmatyzmem, którego elementem był strój szlachecki orientalnej proveniencji czy broń obcego pochodzenia. Jak się zadaje, takie właśnie ujęcie zagadnienia prowadzi J. Dumanowskiego do wniosku, że „kuchnia staropolska, także w swym sarmackim sosie, była kuchnią europejską i obficie sięgała po najnowsze osiągnięcia i modne nowinki kulinarnego wielkiego świata”<sup>10</sup>.

W sumie wprowadzenie zajmuje trzecią część całej publikacji. Zawiera informacje ważne i potrzebne, bez których współczesny czytelnik nie mógłby w pełni zrozumieć zarówno istoty przedmiotu, jak i charakteru kuchni polskiej XVII w. Tak przygotowany odbiorca może przystąpić do lektury zasadniczej części pracy.

Również ona jest podzielona na trzy rozdziały. Był to zabieg celowy – Autorzy publikacji podzielili swoją pracę, naśladując układ dzieła kuchmistrza. Pierwszy z rozdziałów dotyczy potraw mięsnych, drugi zawiera przepisy na dania rybne, ostatni obejmuje receptury na polewki, potrawy mączne i mleczne<sup>11</sup>. W każdym z nich zamieszczono dziesięć receptur.

<sup>8</sup> A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz*, ks. XII, s. 152–154.

<sup>9</sup> J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, *Sekrety kuchmistrzowskie...*, op.cit., s. 45.

<sup>10</sup> Ibidem, s. 46.

<sup>11</sup> Ibidem, s. 47–73, 75–101, 103–125.

I tak w pierwszym rozdziale znajdziemy wskazania jak przygotować: rosół, *figatelle* (pulpety cielęce), czerninę („potrawę z krwi”), zrazy wołowe, udziec z indyka „z saporem agrestowym”, kurczaka „z migdałowym saporem”, *brazelle* wołowe (bryzol wołowy), duszoną wątróbkę cielęcą, zupę mięsną („potaż tretowany ze wszystkich najlepszych”) i gęś gotowaną w winie.

W drugiej części zamieszczono receptury Czarnieckiego i współczesną adaptację takich potraw, jak: łosoś na żółto po królewsku, karp na czarno, karp ze szpinakiem, staropolska limoniata, okoń na biało z migdałami, filet z dorsza z agrestem, węgorz po toruńsku, leszcz pieczony z kiszoną kapustą, macerowany pieczony szczupak oraz bigosik z ryb pieczonych.

Trzeci rozdział prezentuje sposób przygotowania: barszczu prostego, polewki migdałowej, polewki cebulowej, jajecznicy, pasztecików, galaretki mięsnej, musztardy, tortu z gruszkami w cieście francuskim, smażonych pierożków z nadzieniem z róży i rurek z bitą śmietaną, zwanych ulipkami.

Należy podkreślić starania edytorskie, by treść oryginalnych przepisów została odpowiednio oznaczona na marginesie. Przepisom staropolskim towarzyszy komentarz pozwalający lepiej zrozumieć umiejscowienie danej receptury w tradycji kulinarnej sarmackiej kuchni Rzeczypospolitej. Po nim zostały przedstawione propozycje adaptacji dawnego przepisu: składniki i ich ilości potrzebne do przygotowania potrawy dla czterech osób (w ramce) oraz wskazówki dotyczące sposobu przyrządzania danej potrawy.

Autorzy publikacji zaprezentowali w sumie 30 wyśmienitych dań i propozycji ich przyrządzenia we współczesnych, domowych warunkach. Na tym jednak nie koniec, ponieważ poszczególne rozdziały wieńczą krótkie przepisy Czarnieckiego na dodatki do danego typu potraw i trzy „sekrety kuchmistrzowskie” zawierające wskazania jak przygotować dania uznawane za szczyt kunsztu kulinarnego. Są to kolejno: przepis na kapłona we flaszy, receptura na szczupaka smażonego, pieczonego i gotowanego razem oraz na potrawę „dla chorych, źle się mających i już o zdrowiu desperujących”<sup>12</sup>.

Wybór przepisów wydaje się dobrze przemyślany, zaś między poszczególnymi recepturami dają się zauważyć pewne powiązania (np. mięso wykorzystywane do przygotowania rosółu z pierwszej receptury może posłużyć do zrobienia *figatelli* z przepisu drugiego itp.).

Część opisowa książki została opatrzona interesującymi rysunkami Autorstwa Piotra Janowczyka o tematyce kulinarnej, a także licznymi ilustracjami, z których dziesięć umieszczono w osobnej, końcowej części pracy. Zostały one zaczerpnięte z elementarza Jana Amosa Komenskigo *Orbis sensualium pictus* (*Świat malowany rzeczy widocznych i pod zmysły podpadających*) i stanowią znakomite uzupełnienie treści zawartych w zasadniczej części publikacji<sup>13</sup>. Do korpusu edycji należy także słowniczek dawnych terminów kulinarnych<sup>14</sup>.

<sup>12</sup> Ibidem, s. 72, 100, 124.

<sup>13</sup> Ibidem, s. 128–138.

<sup>14</sup> Ibidem, s. 139–142.

Choć książka wydaje się mieć charakter popularny, w pełni wpisuje się w nurt badań gastronomii historycznej. Na gruncie polskim to pierwsza tego typu publikacja będąca owocem współpracy znawcy przedmiotu w sferze teoretycznej ze specjalistami praktykami, uznanymi współczesnymi kuchmistrzami.

Lekki, przejrzysty język wstępu, wyczerpujące, nieskomplikowane wyjaśnienia oraz udana adaptacja treści dawnych przepisów sprawiają, że książka jest skierowana do szerokiego grona odbiorców. Interesujące informacje znajdują w niej wszyscy miłośnicy dziejów ojczystych, a w szczególności pasjonaci wiedzy o dawnej kuchni oraz osoby pragnące bliżej poznać jeden z aspektów życia codziennego w epoce staropolskiej. Z pewnością po książkę sięgną też członkowie różnych grup rekonstrukcyjnych odtwarzających realia życia i obyczaje XVII-wiecznej Polski czy wreszcie ci, którzy po prostu lubią gotować i nie boją się eksperymentów kulinarnych, czasem dość zaskakujących.

Współpraca Jarosława Dumanowskiego z Andrzejem Pawlasem i Jerzym Poznńskim zaowocowała publikacją godną uwagi.

Po pierwsze – ukazuje współczesnemu czytelnikowi dawną polską kuchnię, i to w oryginalny, bo praktyczny sposób. Po lekturze omawianej publikacji można nie tylko poznać dawne polskie potrawy, ich skład oraz metody przyrządzania, ale i – kierując się zawartymi w niej objaśnieniami – pokusić się o samodzielne przygotowanie opisywanych dań, by poznać ich smak i aromat. Jednym słowem, odbiorca otrzymuje prze-

wodnik zachęcający go do podejmowania własnych eksperymentów kulinarnych.

Po drugie – jej lektura stanowi doskonałą zachętę do dalszego zgłębiania tematyki dawnej kuchni polskiej. W pierwszym rzędzie do sięgnięcia do oryginalnego zbioru Czernieckiego, a następnie dalszych publikacji tego typu.

Po trzecie – książka jest jedną z pierwszych publikacji w języku polskim wyjaśniającą zasady gastronomii historycznej zarówno w wymiarze teoretycznym (informacje we *Wstępie*), jak też w formie praktycznej (wybrane przepisy staropolskie i ich adaptacja do warunków współczesnych). Praca w pełni wpisuje się w nurt badań zainicjowany przez Jeana-Louisa Flandria i może uchodzić za prekursorską w dziedzinie polskiej gastronomii historycznej.

Po czwarte – publikacja potwierdza potrzebę prowadzenia badań interdyscyplinarnych i konieczność wymiany doświadczeń specjalistów różnych, pozornie odległych dziedzin. Jak pokazuje niniejsze dzieło, taka współpraca przynosi wymierne efekty i rozszerza pole refleksji naukowej o nową, niesłusznie dotąd deprecjonowaną płaszczyznę, jaką stanowią doznania smakowe na przestrzeni dziejów.

Nie sposób także pominąć edukacyjnych walorów pracy. Zawarte we *Wstępie* informacje, sposób opracowania przepisów pisanych językiem staropolskim oraz reprodukcje ilustracji z elementarza Jana Amosa Komeńskiego sprawiają, że książka może stać się doskonałą pomocą naukową na gruncie szkolnym. Ukazuje bowiem nietypowe oblicze dziejów ojczystych, bę-



dąc jednocześnie interesującą alternatywą do utartego i nie zawsze lubianego przez uczniów kanonu nauczania wiedzy historycznej, obejmującego przeszłość niemal jedynie na płaszczyźnie politycznej, społecznej i gospodarczej.

Uważna lektura *Sekretów kuchmistrzowskich* Stanisława Czernickiego może jednak rodzić pewne pytania i wątpliwości. Staropolskie przepisy, podobnie jak ich średnio-wieczne odpowiedniki powstałe w innych krajach, nie zawierały ilości poszczególnych składników. Autorzy dawnych ksiąg kulinarnych zdawali się na wiedzę i umiejętności potencjalnych kucharzy. Zasadne więc staje się pytanie, czy w tej perspektywie jesteśmy w stanie w pełni odtworzyć dawne smaki, czy też jedynie w mniej lub bardziej dokładny sposób je rekonstruować. Innymi słowy – czy danie mięsne przyrządzone w piekarniku elektrycznym lub gazowym będzie tak samo smakować, jak jego pierwowzór pieczony na rożnie? Odpowiedź wydaje się oczywista. Nie znaczy to, że podejmowane próby kulinarne tracą swoje uzasadnienie. Wręcz przeciwnie. Efekt ich pracy stanowi istotny krok naprzód w poznaniu realiów życia dawnych Polaków. Istotę tych działań można porównać do analogicznej pracy badawczej w oparciu o źródła historyczne, która miałaby służyć poznaniu wydarzeń politycznych, procesów gospodarczych i społecznych czy zjawisk kulturalnych. Trzeba pamiętać, że nawet użycie rozbudowanego instrumentarium różnego typu źródeł nie wyświetli w pełni prawdy o czasach minionych, lecz będzie stanowić mniej lub bardziej dokład-

ną rekonstrukcję przeszłości. Tym samym postulowane we *Wstępie* włączenie smaku do metod badawczych znajduje pełne uzasadnienie, ponieważ w istotny sposób rozszerza spectrum naszego spojrzenia na XVII-wieczną kuchnię, a w szerszej płaszczyźnie dostarcza nowej perspektywy w naukowej analizie ówczesnej obyczajowości. Można więc stwierdzić, że autorzy *Sekretów kuchmistrzowskich* Stanisława Czernickiego z powodzeniem wyznaczają kierunek dalszych poszukiwań i eksperymentów.

Zagłębiając się w lekturę niniejszej publikacji, nie sposób oprzeć się wrażeniu, że współpraca znawców tego samego przedmiotu, choć z różnych dziedzin, przyniosła efekty godne uwagi. Przepisy Czernickiego spisane barwnym, acz nie do końca zrozumiałym współcześnie językiem staropolskim w opracowaniu trzech autorów stają się przejrzyste i czytelne. Potrawy sporządzone według wskazówek zawartych w komentarzach to dla większości czytelników dania egzotyczne, lecz doświadczenie wytrawnych praktyków, współczesnych kuchmistrzów, może być gwarancją, że są nie tylko oryginalne, ale i wyśmienite. Przyrządzane dania dają namiastkę smaku potraw spożywanych w czasach świetności Rzeczypospolitej, przywołując aromaty będące „chlebem powszednim” bohaterów Sienkiewiczowskiej *Trylogii*.

Wobec takich *Sekretów...* nie można przejść obojętnie. Pozostaje jedynie życzyć sobie podobnych publikacji, które w jakże nietypowy sposób spopularyzują wiedzę o realiach dawnych wieków, a w sferze naukowej umocnią na gruncie polskim nową



dziedzinę wiedzy, jaką jest gastronomia historyczna.

A więc przez żołądek do... historii!

*Rafał Hryszko*

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie